

THE SEASONAL / 8600

AMUSE

フォアグラレーズンサンド
Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

高知県産イサキとフルーツトマト ケッカソース
Grunt fish Carpaccio with Marinade Fruit Tomatos

HOT APPETIZER

花付ズッキーニのフリット 2種のチーズ
Stuffed Zucchini Blossom Flitter with Graind Mimolette

PASTA

国産黒毛和牛スネ肉のラグー 淡路島産玉ねぎ
Spaghettini with Japanese Black Beef Shank Sauce and Awaji Onion

CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュを一皿お選びください、Please choose one main dish

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin +8000yen

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

国産リコッタチーズのカッサータ
Japanese Ricotta Cheese Cassata with Passion Orange Sauce

*メニュー内容はイメージでございます。食材やメニュー内容が変更となる可能性がございますのでご了承ください。
メニューはお料理内容が決まり次第更新してまいります。

ORIENTAL / 13000

AMUSE

フォアグラ 日向夏 マカロン / 知床サーモン
Foie Gras Macaron, Hyuganatsu Citrus / Salmon Rillettes

COLD APPETIZER

本鮪 雲丹 インカの日覚め
Bluefin Tuna and Sea Urchin with Hokkaido Potato Salad

HOT APPETIZER

フランス産ビゴール豚 空豆
Bigorre Black Pork Prosciutto and Pancetta, Broad Beans Paste

PASTA

しらす 唐墨 タリオリーニ
Whitebait and Bottarga Tagliolini

FISH

初鰹 セルバチコ フレッシュトマト
The Season's First Bonito, Wild Rocket and Marinade Tomato

CHOICE OF MEAT

お好きなメインディッシュを一皿お選びください、Please choose one main dish

黒毛和牛サーロイン ズッキーニ モッツアレラチーズ
Black Wagyu Sirloin, Zucchini and Mozzarella Cheese

or

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin +8000yen

DESSERT

京の雫 ハーブ
Japanese Strawberry with Harbs

*メニュー内容はイメージでございます。食材やメニュー内容が変更となる可能性がございますのでご了承ください。
メニューはお料理内容が決まり次第更新してまいります。

KOBE BEEF / 22000

AMUSE

フォアグラ 日向夏 マカロン / 知床サーモン
Foie Gras Macaron, Hyuganatsu Citrus / Salmon Rilletes

COLD APPETIZER

本鮪 雲丹 インカの日覚め
Bluefin Tuna and Sea Urchin with Hokkaido Potato Salad

HOT APPETIZER

フランス産ビゴール豚 空豆
Bigorre Black Pork Prosciutto and Pancetta, Broad Beans Paste

PASTA

しらす 唐墨 タリオリーニ
Whitebait and Bottarga Tagliolini

FISH

初鰹 セルバチコ フレッシュトマト
The Season's First Bonito, Wild Rocket and Marinade Tomato

MEAT

神戸牛サーロイン ズッキーニ モッツアレラチーズ
Black Wagyu Sirloin, Zucchini and Mozzarella Cheese

DESSERT

京の雫 ハーブ
Japanese Strawberry with Harbs

*メニュー内容はイメージでございます。食材やメニュー内容が変更となる可能性がございますのでご了承ください。
メニューはお料理内容が決まり次第更新してまいります。

ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[2日前までに要予約]

Minimum two day advance reservation required.

THE SEASONAL シーズナルコース

+

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass

デザートアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

12500

ORIENTAL オリエンタルコース

+

乾杯シャンパン / Champagne by the Glass

デザートアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

18000

KOBE BEEF 神戸牛コース

+

乾杯シャンパン / Champagne by the Glass

デザートアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

26000

MOTHER'S DAY DINNER / 12500

母の日限定デザート

+

カーネーションを使ったお花束

[2日前までに要予約]

Minimum two day advance reservation required.

AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

高知県産イサキとフルーツトマト ケッカソース

Grunt fish Carpaccio with Marinade Fruit Tomatos

HOT APPETIZER

花付ズッキーニのフリット 2種のチーズ

Stuffed Zucchini Blossom Flitter with Graind Mimolette

PASTA

国産黒毛和牛スネ肉のラグー 淡路島産玉ねぎ

Spaghetini with Japanese Black Beef Shank Sauce and Awaji Onion

CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュを一皿お選びください Please choose one main dish

黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu Sirloin

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin +8000yen

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

DESSERT

母の日限定デザート [メッセージ付]

Mother's Day Special Dessert

+

FLOWER

カーネーションを使ったお花束

Carnation Bouquet

パン / コーヒー or 紅茶 Bread / Coffee or Tea

*メニュー内容はイメージでございます。食材やメニュー内容が変更となる可能性がございますのでご了承ください。

メニューはお料理内容が決まり次第更新してまいります。